

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Massa Ajustável 5 Rodas Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE515044	Modelo:	HE515044
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE515044
EAN	8711369515044
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Cortador de massa profissional com 5 rodas lisas em aço inoxidável, ajustável de 13 a 125 mm para cortes precisos e uniformes. Ideal para pastelaria e pizzeria.

Descricao Completa

Este cortador de massa profissional com 5 rodas lisas em aço inoxidável permite ajustar a largura de corte de forma precisa, otimizando a produção de pastelaria e pizzeria.

Cortador de massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Número de Rodas	5
Diâmetro das Rodas	55 mm
Largura de Corte Ajustável	13 a 125 mm
Dimensões (CxLxA)	222 x 56 x 55 mm
Peso Líquido	0,62 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e restaurantes com produção própria de massas, bolachas, tiras de massa folhada ou raviolis. A sua versatilidade torna-o indispensável em cozinhas profissionais que procuram otimizar o corte de massa para sobremesas, salgados ou bases de pizza, desde cafés com cozinha a cantinas e hotéis.

Cortador de Massa — Principais Vantagens

- **Precisão e Uniformidade:** As 5 rodas lisas garantem cortes consistentes e uniformes, essenciais para a qualidade final dos produtos.
- **Ajuste Rápido:** A largura de corte ajustável permite adaptar o utensílio a diferentes necessidades de produção, desde tiras finas a porções mais largas.
- **Durabilidade:** Construído em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene Fácil:** O material em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Eficiência Operacional:** Reduz o tempo de preparação e aumenta a produtividade ao permitir múltiplos cortes simultâneos.

Qual a principal vantagem de ter 5 rodas ajustáveis?

A principal vantagem é a capacidade de realizar múltiplos cortes paralelos e uniformes de uma só vez, com a distância entre eles facilmente ajustável, o que acelera significativamente o processo de preparação de massas.

Este cortador é adequado para que tipo de massas?

É adequado para uma vasta gama de massas, incluindo massa folhada, massa quebrada, massa de pizza, massa para bolachas, e outras massas com consistência que permita um corte limpo e preciso.

Como é feita a limpeza e manutenção do cortador?

O cortador é fabricado em aço inoxidável, o que facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma secagem completa após a lavagem.

A largura de corte é fácil de ajustar durante o uso?

Sim, o design permite um ajuste rápido e intuitivo da largura de corte entre 13 e 125 mm, sem necessidade de ferramentas adicionais, otimizando a flexibilidade na produção.

Este utensílio é resistente ao uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável confere-lhe excelente durabilidade e resistência ao desgaste, tornando-o ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.